

Schlemmer-Filet, Kräuter-Kruste, Ratatouille-Gratin

Für 4 Portionen

Für das Gratin:

350 g kl. Zucchini	350 g schmale Aubergine	400 g Tomaten
400 g Kartoffeln	2 rote Zwiebeln	300 g Mozzarella
200 g Ajvar	300 ml pass. Tomaten	6 EL Kräuteröl
2 EL Honig	Rosmarin, Thymian	Meersalz, Pfeffer

Schlemmerfilet:

3 Sch. Toastbrot	125 g weiche Butter	60 g Parmesan, gerieben
3 EL Rauchmandeln, gehackt	4 EL Rosmarin, gehackt	4 EL Petersilie
1 Zitrone, Abrieb	1 EL Kräuter d. Provence	4 Fischfilets á 200 g

Den Backofen auf 200°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Toastbrot im Blitzhacker zu mittelfeinen Bröseln mahlen. Butter in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Brösel und alle weiteren Zutaten darunter rühren. Die Masse zwischen 2 Backpapierblätter ausrollen und kühl stellen.

Gemüse und Mozzarella in 5-8 mm dünne Scheiben schneiden.

Ajvar, passierte Tomaten und 2 EL Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit etwas Öl einstreichen und Ajvar-Tomatensauce hineingießen. Gemüse und Mozzarella abwechselnd, dachziegelartig auf die Sauce schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, restliches Öl und Honig daraufträufeln. Zum Schluss Thymian- und Rosmarin-Zweige darauf verteilen und mit Alufolie abdecken. Für 3-5 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Kräuter-Parmesan-Kruste aus dem Kühlschrank nehmen und in Größe der Fischfilets zurechtschneiden. Den Fisch mit Salz würzen und die Kräuter-Parmesan-Kruste darauflegen. Ratatouille-Gratin aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und die Fischfilets daraufsetzen. Für weitere 15-20 Minuten im Ofen garen, bis der Fisch glasig und die Kruste goldgelb gebräunt ist.

Das Ratatouille-Gratin kann auch einfach nur mit knusprigem Baguette oder als Beilage zum Grillfest gereicht werden.

Lisa Ackermann am 19. Dezember 2025